



## **Gegrillter Apfelkompott mit Spekulatius-Creme (4 Personen)**

### **Zutaten**

3 rotschalige Äpfel (ca. 500 g)  
3 EL Limettensaft  
3 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
8 Spekulatius-Kekse  
250 g Quark (40 % Fett)  
150 g griechischer Joghurt  
Gefrierbeutel

### **Zubereitung**

Äpfel vierteln, entkernen und würfeln (ca. 1x1 cm). Mit Limettensaft, 2 EL Zucker, Vanillezucker und vermengen.

Den Grill auf etwa 200°C aufheizen und eine Gussplatte einsetzen.  
Auf der Gussplatte die Äpfel angrillen.

6 Kekse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und Kekse fein zerbröseln. Mit Quark, Joghurt und 1 EL Zucker verrühren. Die Hälfte des Apfelkompotts in 4 Gläser (à ca. 250 ml Inhalt) geben und danach die Spekulatius-Creme gleichmäßig in die Gläser schichten und mit dem übrigem Apfelkompott abschließen. Restliche 2 Kekse grob zerbrechen und auf die Gläser verteilen.



Folgt uns auf unseren  
Social-Media-Kanälen  
für Neuigkeiten!

